

PROYECTO DE REFORMAS PUNTUALES Y AMPLIACIÓN DE COCINA EN BAR-RESTAURANTE.
SITUACIÓN: PISCINA MUNICIPAL DE ROMANGORDO. Ctra. HIGUERA-ROMANGORDO CC-34.1
PROMOTOR: EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ROMANGORDO

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

4. CUMPLIMIENTO DE OTROS REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES.

4.1.- BARRERAS ARQUITECTÓNICAS

Ley 11/ 2014 de accesibilidad universal de Extremadura.

Decreto 135/2018: Reglamento que regula las normas de accesibilidad universal en la edificación, espacios públicos urbanizados, espacios públicos naturales y el transporte en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Se realiza la justificación de cumplimiento del Reglamento de Accesibilidad universal de Extremadura desarrollada en el Decreto 135/2018 que modifica al vigente en el expediente de actividad inicial, reglamento desarrollado en el Decreto 135/2018.

Ámbito de aplicación:

Establecimiento de uso público tanto de titularidad pública como privada.

Bar-Restaurante..... Uso público.

Accesibilidad exterior:

El local tiene un acceso al interior desde la vía principal, a través de una rampa que no cumple la pendiente definida en el actual Reglamento de accesibilidad.

Se proyecta la ejecución de un nuevo acceso, adaptado para personas con movilidad reducida y sillas de ruedas a través del acceso secundario que conecta con la terraza de veranoy, a partir de ella, al interior del establecimiento, comedor, bar , aseos como dependencias de acceso para todo el público, sin barreras arquitectónicas.

Rampa definida con pendiente de 10% y ancho de 1,50 m., ejecutada con solado de granito abujardado para diferenciar texturas y disponer de un solado antideslizante.

Servicios higiénicos:

- **Existe un aseo accesible** independientemente de los usuales para ambos sexos.
Aseo definido junto a los otros (masculino y femenino), con itinerario accesible dado que no existen desniveles en todo el local y su acceso frontal permite la maniobrabilidad y funcionalidad de personas con minusvalía.
- Aseo con la instalación en su interior de lavabo e inodoro, éste último con espacio de transferencia a un lado como así se exigía en el anterior Reglamento de accesibilidad y que no es objeto de intervención en la fase actual, equipado con barras de agarre abatibles en ambos lados.

PROYECTO DE REFORMAS PUNTUALES Y AMPLIACIÓN DE COCINA EN BAR-RESTAURANTE.
SITUACIÓN: PISCINA MUNICIPAL DE ROMANGORDO. Ctra. HIGUERA-ROMANGORDO CC-34.1
PROMOTOR: EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ROMANGORDO

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

El lavabo dispone de espacio libre frontal de 80 x 120 cm, siendo iguales a ambos lados del inodoro

- Los aparatos y accesorios se diferenciarán cromáticamente con el entorno.

Mobiliario:

Se dotará de mesas accesibles a razón de 1 por cada 10 mesas instaladas en el restaurante, así como zona de barra adaptada y reservada para personas en silla de ruedas.

Se aporta en la documentación gráfica, plano justificativo de accesibilidad.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

**4.2. REGLAMENTO DE RUIDOS Y VIBRACIONES DE LA JUNTA DE
EXTREMADURA (Decreto 19/1997).**

La obra proyectada, ampliación sobre el edificio ya existente, para la dotación de una cocina más amplia, no altera las condiciones acústicas del establecimiento destinado a Bar-Restaurante entendiéndose por ello no ser perceptiva la aplicación del Reglamento.

La definición de la nueva cocina se proyecta adosada a la edificación, con su ejecución por muros de carga de ladrillo macizo-perforado, cámara de aire con aislamiento de fibra de vidrio de 8 cm de espesor y tabicón interior con acabado alicatado en toda su altura.

La cubierta dispondrá de doble aislamiento, con poliestireno extruido de 5 cm y fibra de vidrio entre palomeros, de 8 cm de espesor.

Condiciones constructivas que permitirán reducir en buena medida los ruidos procedentes de la propia cocina y sus trabajadores por no ser una dependencia de gran producción de ruidos.

Igualmente, aun no procediendo la aplicación del Reglamento, se deberá cuidar el apoyo de maquinaria y mobiliario disponiendo el mismo sobre tacos de goma o neopreno que permitan anular las posibles vibraciones, fundamentalmente de maquinaria de cocina y aparatos electrodomésticos industriales...

4.3. REGLAMENTO DE POLICÍA DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS Y ACTIVIDADES RECREATIVAS. (R.D. 2816/1982).

1. Serán aplicables los preceptos del presente Reglamento a los espectáculos, deportes, juegos, recreos y establecimientos destinados al público, enumerados en el anexo y a las demás actividades de análogas características, con independencia de que sean de titularidad pública o privada y de que se propongan o no finalidades lucrativas.
2. Los preceptos de la sección primera, capítulo I, título I dedicados específicamente a regular los requisitos de construcción o transformación de los locales para destinarlos a espectáculos propiamente dichos, serán adaptados a las exigencias de los establecimientos públicos y restantes actividades recreativas mediante Reglamentos especiales, con sujeción a análogos principios y finalidades.
3. La aplicación del presente Reglamento tendrá carácter supletorio respecto de las disposiciones especiales dictadas, en relación con todas o alguna de las actividades enumeradas en el anexo, para garantizar la higiene y sanidad pública y la seguridad ciudadana, proteger a la infancia y a la juventud y defender los intereses del público en general, así como para la prevención de incendios y otros riesgos colectivos.
4. Los requisitos establecidos en el presente Reglamento, para los lugares, recintos e instalaciones destinados a espectáculos y recreos públicos, serán exigidos sin perjuicio de los que puedan establecer en el ejercicio de sus competencias, los distintos Departamentos ministeriales, las Comunidades Autónomas y las Corporaciones locales.
5. Los locales de pública concurrencia deben tener una iluminación estudiada para que no se produzcan zonas de penumbra y durante todo el tiempo tendrán en todos los asuntos comprendidos entre el pavimento y un plano de dos metros sobre el mismo unas iluminaciones mínimas de cinco lux en salas de fiesta y **diez lux** en cafeterías, **bares** y similares, pudiendo reducirlas, exclusivamente en los momentos de atracciones, hasta un lux.
6. Las luces de emergencia y señalización se colocarán sobre las puertas que conduzcan a las salidas, en las escaleras, pasillos y vestíbulos. También serán instaladas en las dependencias accesorias de la sala.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

PRECAUCIONES Y MEDIDAS CONTRA INCENDIOS.

1. Se prohíbe en absoluto que en el mismo local del espectáculo o recreo se hagan preparaciones de material pírco. Las explosiones de petardos se efectuarán en cajas cerradas con una sola cubierta de malla metálica; las luces de bengala se encenderán sobre los platillos, poniendo cerca un recipiente con agua y las antorchas llevadas por los artistas, cuando las actuaciones lo requieran, habrán de estar completamente apagadas antes de entrar en los cuartos o almacenes, en los que deberá disponerse de extintores para su utilización inmediata en caso de emergencia.

2. En el Servicio de Extinción de Incendios, deberá obrar en todo momento una copia del conjunto de los planos del local y de sus instalaciones y una memoria explicativa de los medios de prevención y extinción de incendios con que cuente.

- **ALUMBRADO:** se han establecido las condiciones ajustadas para lograr una luminosidad adecuada sin peligro para la seguridad de las personas. Se ha dividido el alumbrado en varios circuitos independientes y se han establecidos alumbrados de señalización y emergencia, todo ello conforme al RBTE y CTE, como se justifica en los apartados correspondientes.

- **PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS:** Existe la instalación, según en el DB-SI del CTE, donde se justifica su cumplimiento en cuanto a alumbrado de emergencia, señalización de evacuación y extintores.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

4.4. DECRETO 181/2012 ORDENACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA.

El local destinado a Restaurante estará sometido a las condiciones y exigencias definidas en el Decreto 181/2012 relativo a la ordenación y clasificación de las empresas de restauración en Extremadura quedando está incluida en el epígrafe “**Restaurantes**” que lo integran los establecimientos que, disponiendo de cocina y comedor, prestan a sus clientes servicios de restauración, mediante la oferta de carta de platos o menús y cartas de vinos, para su consumo preferentemente en el mismo local. En este último caso, el comedor deberá estar independizado de las restantes instalaciones, con las prevenciones determinadas en el decreto 181/2012.

La Ley 2/2011, de 31 de enero, de Desarrollo y Modernización del Turismo de Extremadura, haciéndose eco del carácter estratégico del sector turístico, ha venido a establecer un nuevo marco jurídico con la finalidad de impulsar la generación de empleo y el crecimiento económico. En dicho cuerpo legal se contiene (Capítulo IV del Título II) una relación exhaustiva de las modalidades y definiciones de las empresas de restauración, las cuales son objeto de regulación en el presente Decreto. Es ésta una norma que nace con la pretensión de simplificar y agilizar los trámites que las referidas empresas realizan con la Administración turística, de ahí que se haya optado por simplificar el régimen de publicidad de precios y por sustituir la exigencia de autorización por la preceptiva declaración responsable, optando por un control a posteriori de la actividad por parte de la Administración.

Las especializaciones de las empresas de restauración para poner en valor las peculiaridades de la gastronomía extremeña y permitir la vertebración de una oferta con identidad propia es otra de las particularidades contenidas en esta norma.

De conformidad con lo expuesto, a propuesta del Consejero de Fomento, Vivienda, Ordenación del Territorio y Turismo en el ejercicio de las competencias que el Decreto del Presidente 15/2011, de 8 de julio, le atribuye, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Extremadura, y previa deliberación del Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura en su reunión de fecha 7 de septiembre de 2012.

Disposiciones generales:

Objeto:

El presente Decreto tiene por objeto la ordenación de las empresas de restauración ubicadas en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

Definición:

1. Tienen la consideración de empresas de restauración, cualquiera que sea su denominación, aquellas que se dedican, de forma habitual y profesional, a suministrar desde establecimientos abiertos al público, mediante contraprestación económica, comidas y/o bebidas para consumir en el propio establecimiento o fuera de él, de conformidad con el artículo 70 de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de Desarrollo y Modernización del Turismo de Extremadura. 2. También serán de aplicación las presentes disposiciones cuando las actividades anteriormente descritas se presten con carácter complementario en locales de pública concurrencia.

Modalidades:

Los establecimientos de restauración se clasifican entre otras, en la modalidad “**Restaurantes**” que lo integran los establecimientos que, disponiendo de cocina y comedor, prestan a sus clientes servicios de restauración, mediante la oferta de carta de platos o menús y cartas de vinos, para su consumo preferentemente en el mismo local. En este último caso, el comedor deberá estar independizado de las restantes instalaciones, con las prevenciones determinadas en el decreto 181/2012.

Régimen de admisión y acceso público:

1. Las empresas de restauración tendrán la consideración de establecimientos abiertos al público sin otra restricción que la del sometimiento a la Ley, a las prescripciones específicas que regulen la actividad y, en su caso, al reglamento de régimen interior que establezcan las empresas, que no podrán contener preceptos discriminatorios por razón de raza, lugar de procedencia, sexo, capacidad, orientación sexual, religión, opinión o cualquier otra circunstancia personal o social.
2. Las empresas de restauración podrán negar la entrada en sus establecimientos o expulsar de éstos, a las personas que incumplan el reglamento de régimen interior o las normas de convivencia social y a las que pretendan usar las instalaciones con una finalidad diferente a la que le son propias.

Actividades complementarias:

Los establecimientos regulados en el presente Decreto pueden ofertar a sus clientes la práctica de otras actividades turísticas como complementarias a los servicios de restauración, debiendo cumplir los requisitos que legal y reglamentariamente resulten aplicables.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

Accesibilidad:

1. Los establecimientos de restauración regulados en el presente Decreto, deberán cumplir con las exigencias de accesibilidad que la normativa reguladora de la materia impone.
2. La persona que padeciendo disfunciones visuales vaya auxiliada por perro guía, tendrá derecho de libre acceso y permanencia en los establecimientos turísticos en compañía del animal sin que, en ningún caso, este derecho pueda ser desatendido o menoscabado.
3. La Consejería competente en materia de turismo podrá promover ayudas y subvenciones que favorezcan la accesibilidad en los establecimientos de restauración.

Disposiciones comunes a los establecimientos de restauración:

Obligaciones:

1. Los titulares de los establecimientos de restauración regulados en el presente Decreto tendrán que cumplir, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 42 de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de Desarrollo y Modernización del Turismo de Extremadura, con las siguientes obligaciones:

- a) Dirigir una declaración responsable, para el inicio y ejercicio de la actividad turística a la Consejería competente en materia de turismo o, en el caso de que la actividad se vaya a prestar en un establecimiento de café-bar o en establecimientos de ocio, al Ayuntamiento donde radique el establecimiento.
- b) Cumplir el régimen de exposición de anuncios y distintivos de obligada exhibición establecido por las normas sectoriales.
- c) Comunicar a la Consejería competente en materia de turismo cualquier cambio que se produzca en las fechas y periodos de funcionamiento, con una antelación de diez días a la fecha en que éste sea efectivo.

2. Las personas titulares de los establecimientos de restauración cumplirán la normativa vigente en materia de sanidad, seguridad, industria y protección al consumidor, sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas les sean de aplicación.

Prescripciones de los establecimientos:

Los establecimientos regulados en el presente Decreto deberán cumplir las prescripciones siguientes:

- a) Exhibir en la parte exterior del local y en lugar visible al público, junto al acceso principal, el horario de apertura y cierre.
- b) Exponer en el interior del local y de forma visible el número de plazas del establecimiento.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

Calidad en la prestación de servicios:

Los titulares de los establecimientos regulados en este Decreto velarán especialmente por:

- a) La adecuada prestación del servicio y esmerada atención al cliente.
- b) El perfecto estado de conservación de las infraestructuras, instalaciones y equipamientos, que se mantendrán en óptimas condiciones de mantenimiento, funcionamiento y limpieza, reparando con inmediatez los desperfectos o averías que pudieran producirse.

Régimen de precios:

1. Los titulares de los establecimientos de restauración fijarán libremente los precios de los servicios que oferten, debiendo exhibirlos en lugar visible que permita su lectura sin dificultad.
2. Los listados de precios exhibidos o proporcionados al consumidor deberán reflejar el precio final completo, impuestos incluidos.
3. Los precios se comunicarán, con carácter previo a su aplicación, a la Consejería competente en materia de turismo por cualquier medio que permita tener constancia de su recepción, estando obligado a notificar cualquier modificación que lleven a cabo sobre los precios declarados.
4. Se entenderán vigentes los últimos precios comunicados salvo que esta comunicación se refiera a periodos delimitados y específicos, como festividades, eventos o similares, en cuyo caso se aplicarán, única y exclusivamente, durante los referidos periodos.

Facturación:

1. Sin perjuicio de lo establecido en los apartados siguientes, la obligación de expedir facturas o documentos sustitutivos se regirá por lo establecido en la normativa tributaria aplicable.
2. Los establecimientos de restauración que estarán obligados a expedir facturas o documentos sustitutivos deberán reflejar, en todo caso y de forma individualizada, los servicios y productos que por cualquier concepto se cobren al cliente. Quedan exceptuados los menús en lo referente a la individualización del precio de cada producto y servicio que los integren, cumpliéndose dicha obligación consignando su identificación y precio global. En ningún caso podrá facturarse cantidad alguna por servicios o bienes que no hayan sido solicitados por los usuarios aunque hubieran procedido a su consumo.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

3. En las facturas o documentos sustitutivos deberá figurar, además de los requisitos establecidos por la normativa tributaria, el nombre comercial, la modalidad y la categoría del establecimiento.

Las facturas o documentos sustitutivos se numerarán correlativamente, tanto los originales como sus duplicados, debiendo ser conservados por el orden de su expedición durante cuatro años a disposición de la Administración turística.

Espacios considerados parte del establecimiento:

1. A efectos del presente Decreto, se consideran como parte de los establecimientos las áreas anejas a los mismos, tales como terrazas, jardines u otros espacios similares, con independencia del título en que se base su explotación.
2. Cuando se habiliten terrazas, jardines techados u otros espacios similares de forma permanente, su superficie se computará en su totalidad para determinar los aseos con que ha de contar el establecimiento.

Prescripciones específicas:

Restaurantes.

1. Los restaurantes se clasifican en cuatro categorías identificadas por tenedores, según el cumplimiento de las prescripciones que se indican para cada categoría en el Anexo I.
2. Los restaurantes facilitarán conjuntamente a los usuarios en el momento en que éstos soliciten sus servicios, la “Carta de platos” y la “Carta de vinos”. Asimismo, se facilitará la relación y precio de bebidas en general. Las cartas se ofrecerán en castellano y en uno o dos idiomas extranjeros según la categoría del establecimiento, de conformidad con el Anexo I, debiendo ser uno de ellos el inglés.
3. Los restaurantes podrán servir comidas a contingentes particulares a precio concertado, para ser consumidas en fecha y hora determinadas en dicho local, sin que con motivo de tal actividad puedan publicitarse como salón de banquetes si no cuentan con las prescripciones previstas en el presente Decreto.
4. Los restaurantes exhibirán en la parte exterior del local y en lugar visible al público junto al acceso principal, el distintivo de clasificación y categoría del establecimiento, según en el modelo descrito en el Anexo VI.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

Declaración responsable e inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas de Extremadura:

1. Las personas que vayan a iniciar y ejercer una actividad de restauración deberán presentar una declaración responsable en los términos previstos en el artículo 48 de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de Desarrollo y Modernización del Turismo de Extremadura y en el Decreto por el que se regula el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas de Extremadura.
2. Presentada la declaración responsable se procederá de oficio a su inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turística de Extremadura a partir de la información contenida en la misma
3. Los Ayuntamientos, en el ejercicio de la competencia atribuidas por el artículo 6.1 f) y g) de la citada Ley 2/2011, comunicarán a la Consejería competente en materia de turismo, las declaraciones responsables presentadas en su municipio, a los efectos de proceder a su inscripción.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

4.5 HORARIO DE APERTURA Y CIERRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ESPECTÁCULOS PÚBLICOS Y ACTIVIDADES RECREATIVAS (Orden 19/09/1996).

El establecimiento de horarios de apertura y cierre máximos queda regulada por la Orden de 16 de Septiembre de 1.996 de la cual, se transcribe la misma en referencia a la actividad “Cafés, bares, cafeterías y restaurantes”:

Disposición General:

El régimen de horario de apertura y cierre de los locales y establecimientos destinados a Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura se ajustará a lo establecido en el presente Orden.

Definiciones:

A los solos efectos de horarios de apertura y cierre se entenderá por:

1. Cafés, Bares, Cafeterías y restaurantes: aquellos establecimientos que disponen de barra y, en su caso, de servicio de mesas y cuya actividad principal es la venta de bebidas y cafés mediante precio para ser consumidas en el local, pudiendo ofrecer igualmente tapas, bocadillos y platos combinados. Están clasificadas en la presente Orden en el Grupo C, del artículo 4.

Horarios de apertura:

1. Con carácter general los locales y establecimientos públicos a que se refiere la presente Orden no podrán ser abiertos sin que haya transcurrido entre el horario oficial máximo de cierre, y la apertura de los mismos, un periodo mínimo de tiempo de seis horas

2. Los establecimientos encuadrados en el Grupo C del artículo 4 no podrán se abiertos sin haber transcurrido entre el horario oficial máximo de cierre y la apertura de los mismos, un periodo mínimo de tiempo de cuatro horas.

3. Los establecimientos encuadrados en los Grupos E y F del artículo 4, abrirán a partir de las once horas.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

Horario de cierre:

1. Horario de invierno. Desde el 1 de octubre hasta el 31 de mayo, ambos inclusive.

GRUPO	LOCAL O ESTABLECIMIENTO	HORA CIERRE
A	Cines, teatros, circos, frontones, boleras, canódromos, pista de patinaje y otras instalaciones deportivas	01:30 h
B	Tabernas y bodegas	01:00 h
C	Cafés, bares, cafeterías y restaurantes	01:30 h
D	Salones recreativos y de juego	23:00 h
E	Discotecas, salas de baile, cafés, teatros, cafés-concierto, salas de fiestas con espectáculo y tablaos flamencos	4:00 h
F	Bares especiales	02:30 h
G	Salas de fiesta de juventud	22:00 h
H	Gimnasios	24:00 h
I	Salas de bingo y casinos de juego	03:00 h
J	Verbenas y fiestas populares	03:00 h
K	Espectáculos al aire libre	01:30 h

2. Horario de Verano. Desde el 1 de Junio al 30 de Septiembre, ambos inclusive. Este mismo horario regirá también durante el periodo de jueves Santo al Lunes de Pascua, ambos inclusive, y desde el 24 de diciembre al 6 de Enero ambos inclusive.

GRUPO	LOCAL O ESTABLECIMIENTO	HORA CIERRE
A	Cines, teatros, circos, frontones, boleras, canódromos, pista de patinaje y otras instalaciones deportivas	02:00 h
B	Tabernas y bodegas	01:30 h
C	Cafés, bares, cafeterías y restaurantes	02:00 h
D	Salones recreativos y de juego	24:00 h
E	Discotecas, salas de baile, cafés, teatros, cafés-concierto, salas de fiestas con espectáculo y tablaos flamencos	05:00 h
F	Bares especiales	03:00 h

4. Revocación. Las autorizaciones de ampliación de horarios especiales se considera efectuadas a título precario y por tanto no tendrán la consideración de declarativas de derechos por lo que podrán ser objeto de revocación mediante resolución motivada de la Consejería de Presidencia y trabajo, por causas debidamente justificadas y previa audiencia del interesado.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

4.6. REGLAMENTO (CE) 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29/04/2004 RELATIVO A LA HIGIENE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

Será de aplicación el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de productos alimentarios tanto para los trabajadores como en las condiciones higiénicas que los locales deben cumplir y que se definen brevemente a continuación.

REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.

2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:

a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;

b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;

c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas; y

d) cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

5. Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.

6. Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.

7. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.

8. Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y contruidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.

9. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.

10. Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos los comedores y aquellos locales que se detallan en el título del capítulo III, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

a) las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente;

b) las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;

c) los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;

d) las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción;

e) las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados; y

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

f) las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.

2. Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.

3. Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, en consonancia con los requisitos del capítulo VII, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados.

REQUISITOS DEL EQUIPO

1. Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:

a) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;

b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;

c) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten; y

d) su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

2. Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento.

3. Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar aditivos químicos, ello deberá hacerse conforme a las prácticas correctas.

DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.

2. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación. Dichos contenedores deberán presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección.

3. Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros deshechos. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.

4. Todos los residuos deberán eliminarse higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

SUMINISTRO DE AGUA

1. a) Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

b) Podrá utilizarse agua limpia para los productos de la pesca enteros, y agua de mar limpia para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos. También podrá utilizarse agua limpia para el lavado externo. Cuando se

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

utilice este tipo de agua, deberá disponerse de las instalaciones adecuadas para su suministro.

2. Cuando se utilice agua no potable, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no deberá contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.

3. El agua reciclada que se utilice en el proceso de transformación o como ingrediente no deberá representar riesgos de contaminación. Deberá ser de una calidad idéntica a la del agua potable, a menos que la autoridad competente haya determinado que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los productos alimenticios en su forma acabada.

4. El hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá hacerse con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.

5. El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

6. Cuando se aplique el tratamiento térmico a productos alimenticios que estén en recipientes herméticamente cerrados, deberá velarse por que el agua utilizada para enfriar éstos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación de los productos alimenticios.

HIGIENE DEL PERSONAL

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.

2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Ningún operador de empresa alimentaria deberá aceptar materias primas o ingredientes distintos de animales vivos, ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están tan contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas, o cabe prever razonablemente que lo estén, que, incluso después de que el operador de empresa alimentaria haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación, el producto final no sería apto para el consumo humano.

2. Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deberán conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.

3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.

4. Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas. Deberán aplicarse asimismo procedimientos adecuados para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación).

5. Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de filo. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado.

6. Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deberán refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación en caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.

7. La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente . Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

8. Las sustancias peligrosas o no comestibles, incluidos los piensos, deberán llevar su pertinente etiqueta y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados.

FORMACIÓN

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

1. la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral;

2. que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC; y

3. el cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

4.7. REGLAMENTO (CE) 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29/04/2004 POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.

Será de aplicación el Reglamento de la C.E. 853/2004 por el que se establecen las condiciones específicas de higiene de los alimentos de origen animal en toda su extensión siendo, de forma puntual y afectado en mayor consideración, en la actividad del Restaurante, los siguientes aspectos:

REQUISITOS RELATIVOS A VARIOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:

MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

Cuando resulte necesario de conformidad con lo dispuesto en los artículos 5 y 6, y sin perjuicio de lo dispuesto en el Anexo III. los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la fijación de una marca de identificación en los productos de origen animal de conformidad con las siguientes disposiciones.

A. FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

1. La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento.

2. No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en un producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones.

3. No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el Reglamento (CEE) n.º 1907/90 (1) establezca requisitos relativos al etiquetado o marcado.

4. Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

B. FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

5. La marca deberá ser legible e indeleble, y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.

6. La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento, que podrá figurar con todas sus letras o abreviado en un código de dos letras conforme a la norma ISO correspondiente.

Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE y UK.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir utilizando, hasta que se acaben o hayan de ser sustituidos, existencias y equipos que habían encargado antes de la entrada en vigor del presente Reglamento.

7. La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se les aplique, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.

8. Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas CE, EC, EF, EG, EK o EY.

C. MÉTODO DE MARCADO

9. Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.

10. En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje, o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

11. Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, transformación, envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.

12. En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades, así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7 y, si procede, 8.

13. Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.

14. Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

OBJETIVOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE APPCC

1. Los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos deberán garantizar que los procedimientos que han establecido de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 del Reglamento (CE) cumplen los requisitos cuya necesidad haya quedado demostrada por el análisis de peligros, así como los requisitos específicos enumerados en el punto 2.

2. Los procedimientos deberán garantizar que cada animal o, en su caso, cada lote de animales que se acepte en los locales del establecimiento:

a) ha sido convenientemente identificado;

b) va acompañado de la información pertinente de su explotación de procedencia a que se refiere la sección IB;

c) no procede de una explotación o de una zona sujetas a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la autoridad competente así lo permita;

d) está limpio;

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

e) goza de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el operador de empresa alimentaria;

f) se halla, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar.

3. En caso de que no se cumpla alguno de los requisitos enumerados en el punto 2, el operador de empresa alimentaria deberá notificarlo al veterinario oficial y tomar las medidas oportunas.

INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA

Los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos deberán, en su caso, solicitar, recibir, verificar e intervenir en la información sobre la cadena alimentaria tal como figura en la presente sección en relación con todos los animales, distintos de la caza silvestre, que se hayan enviado o que se vayan a enviar al matadero.

1. Los operadores de los mataderos no deberán aceptar animales en los locales del matadero a menos que hayan solicitado y recibido la correspondiente información de inocuidad alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE)

2. Los operadores de los mataderos deberán recibir dicha información al menos 24 horas antes de la llegada de los animales al matadero, excepto en las circunstancias mencionadas en el punto 7.

3. La información de inocuidad alimentaria mencionada en el punto 1 incluirá, en particular:

a) la situación de la explotación de procedencia o la situación regional en cuanto a la salud animal;

b) el estado de salud de los animales;

c) los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales durante un periodo adecuado y con un tiempo de espera superior a cero, junto con las fechas de su administración y plazos de retirada;

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

- d) la aparición de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne;
- e) los resultados, siempre que sean pertinentes para la protección de la salud pública, de los análisis efectuados sobre muestras tomadas a los animales u otras muestras recogidas para diagnosticar las enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne, incluidas las muestras tomadas en el marco de la vigilancia y el control de las zoonosis y los residuos;
- f) cualquier informe pertinente relacionado con anteriores inspecciones ante mortem y post mortem en animales procedentes de la misma explotación de procedencia, incluidos, en particular, los informes del veterinario oficial;
- g) datos de producción, cuando puedan indicar la presencia de enfermedades; y
- h) el nombre y la dirección del veterinario privado que atiende normalmente la explotación de procedencia.

4. a) Sin embargo, no es necesario que los operadores de los mataderos reciban:

i) la información mencionada en las letras a), b), f) y h) del punto 3 si el operador ya es consciente de dicha información (por ejemplo, a través de un acuerdo permanente o de un sistema de aseguramiento de la calidad); o

ii) la información a que se hace referencia en las letras a), b), f) y g) del punto 3 si el productor declara que no hay información pertinente que notificar.

b) No es necesario facilitar la información como un extracto textual de los registros de la explotación de procedencia. Puede aportarse por medio de intercambio de datos electrónicos o en forma de una declaración normalizada firmada por el productor.

5. Los operadores de empresa alimentaria que decidan aceptar animales en los locales del matadero tras evaluar la información correspondiente sobre la cadena alimentaria deberán dar una copia de la información al veterinario oficial sin dilación y, excepto en las circunstancias mencionadas en el punto 7, por lo menos 24 horas antes de la llegada del animal o del lote. El operador de empresa alimentaria deberá notificar al veterinario oficial toda información que plantee inquietud respecto a la salud antes de la inspección ante mortem del animal de que se trate.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

6. Cuando los animales lleguen al matadero sin la información sobre la cadena alimentaria, el operador deberá notificarlo inmediatamente al veterinario oficial. El sacrificio del animal no podrá tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.

7. Si la autoridad competente así lo permite, la información sobre la cadena alimentaria podrá acompañar al matadero a los animales a los que se refiere, sin necesidad de que llegue por lo menos con 24 horas de antelación, en el caso de:

a) animales porcinos, aves de corral o caza de cría que hayan sido sometidos a una inspección ante mortem en la explotación de procedencia, si los acompaña un certificado firmado por el veterinario en el que declare que ha examinado a los animales en la explotación y que los ha encontrado sanos;

b) solípedos domésticos;

c) animales que hayan sido sometidos a un sacrificio de urgencia, si les acompaña una declaración firmada por el veterinario en la que se registre el resultado favorable de la inspección ante mortem; y

d) animales que no se entregan directamente a partir de la explotación de procedencia al matadero.

Los operadores de los mataderos deberán evaluar la información pertinente. Si aceptan a los animales para el sacrificio, deberán suministrar los documentos mencionados en las letras a) y c) al veterinario oficial. El sacrificio del animal no podrá tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.

8. Los operadores de empresa alimentaria deberán comprobar los pasaportes que acompañen al solípedo doméstico para asegurarse de que el animal está destinado al sacrificio para el consumo humano. Si aceptan al animal para el sacrificio, deberán suministrar el pasaporte al veterinario oficial.

4.8. REAL DECRETO 3484/2000 (29/12/2000) POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE COMIDAS PREPARADAS.

Será de aplicación el RD 3484/2000 en su totalidad, siendo, de especial interés y cumplimiento en el local y personal que nos ocupa, los siguientes aspectos:

Objeto y ámbito de aplicación.

1. El presente Real Decreto tiene por objeto definir y establecer las normas de higiene de elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de comidas preparadas. Las normas que se establecen serán de aplicación, asimismo, a los productos importados de países terceros.

2. Este Real Decreto es aplicable a todas aquellas empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades: elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta –directa al consumidor, con o sin reparto a domicilio, en máquinas expendedoras o a terceros–, suministro, servicio e importación de comidas preparadas.

Todo ello sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

3. Las exigencias de este Real Decreto no serán obstáculo para la libre circulación de los productos fabricados y, en su caso, comercializados en los restantes Estados miembros de la Unión Europea o firmantes del Acuerdo del Espacio Económico Europeo, conforme a la normativa vigente en estos Estados, sin perjuicio de las actuaciones que, al amparo del artículo 30 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea, las autoridades competentes eventualmente pudieran considerar necesarias para proteger la salud o los legítimos intereses de los consumidores, así como la lealtad de las transacciones comerciales.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

Condiciones de los establecimientos.

Sin perjuicio de los preceptos establecidos en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, los establecimientos cumplirán los siguientes requisitos:

1. Dispondrán de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven.

2. Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

3. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran.

Tales equipos e instalaciones tendrán las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias. Además estarán provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, de registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.

4. Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán, cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento no manual.

5. Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del presente Real Decreto.

Para la lucha contra plagas, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de desinsectación y desratización, basado en el análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del presente Real Decreto. La aplicación de dicho programa se realizará de acuerdo con la legislación vigente.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

6. Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

Registro General Sanitario de Alimentos.

Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre el Registro General Sanitario de Alimentos:

1. Las empresas que elaboran, envasan, almacenan, distribuyen, importan, suministran y, en su caso, sirven comidas preparadas, en un local propio o ajeno, para colectividades, otros establecimientos y puntos de venta, quedan sujetas a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

2. Las empresas que, en el mismo local, elaboran, envasan, almacenan, sirven y, en su caso, venden comidas preparadas directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, quedan excluidas de la obligatoriedad de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

En todo caso, dichos establecimientos dispondrán de una autorización sanitaria de funcionamiento concedida por la autoridad competente, con carácter previo al comienzo de su actividad.

Requisitos de las comidas preparadas.

Sin perjuicio de las normas establecidas en el Real Decreto 2207/1995, las comidas preparadas y sus procesos de elaboración y manipulación cumplirán los siguientes requisitos:

1. En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.

2. Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

En particular, en los locales donde se realicen estas actividades, no se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales.

4. La recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará, siempre que sea posible, en un local o espacio reservado para tal fin.

Cuando tales operaciones se realicen en el mismo espacio que el dedicado a la elaboración propiamente de las comidas preparadas, se realizarán de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con otros alimentos, en distinto momento de la elaboración y separadas por las operaciones de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo en contacto con los alimentos.

4. La descongelación se realizará en refrigeración. No obstante, los responsables de los establecimientos podrán establecer otro método siempre y cuando exista evidencia científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.

Una vez descongelados los productos alimenticios, se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.

Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar. Asimismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se podrán recongelar.

5. El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos finales, con la finalidad de ser utilizados o presentados para su consumo o venta, se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de los mismos.

Las comidas preparadas ultracongeladas destinadas a ser expedidas al consumidor final cumplirán lo regulado en el Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la norma general relativa a los ultracongelados destinados a la alimentación humana y en el Real Decreto 1466/1995, de 1 de septiembre, por el que se deroga el artículo 9 de la citada norma general.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

6. Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.

7. Las comidas preparadas destinadas a ser conservadas o servidas a temperatura regulada se someterán, cuanto antes, una vez concluida la fase final de la elaboración, a los tratamientos adecuados para alcanzar las temperaturas establecidas en el artículo 7.

8. Sin perjuicio de lo previsto en el apartado anterior, las comidas preparadas con tratamiento térmico elaboradas en el mismo establecimiento donde van a ser consumidas y que vayan a ser conservadas en frío, se refrigerarán, desde el final del tratamiento térmico y en el plazo de tiempo más breve posible, de tal manera que se alcance, en su parte central, una temperatura inferior o igual a 8 °C.

No obstante lo previsto en el párrafo anterior, se podrá superar el límite establecido, por razones tecnológicas, siempre que exista evidencia científica o técnica que garantice la seguridad y salubridad de las comidas preparadas y, en cualquier caso, hayan sido verificadas por la autoridad competente.

9. Las comidas preparadas cocinadas, incluidas las que hayan sido previamente descongeladas, se mantendrán en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65 °C.

10. Los aditivos utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán a la siguiente normativa y a sus posteriores modificaciones:

a) Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

b) Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

c) Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

Los auxiliares tecnológicos utilizados en la elaboración de comidas preparadas cumplirán su normativa vigente.

11. En tanto no se establezcan unas normas microbiológicas aplicables a todos los Estados miembros de la Unión Europea, las comidas preparadas cumplirán las normas microbiológicas referidas en el anexo, interpretadas según los criterios de valoración expresados en el apartado 5 del mismo.

12. Métodos de análisis. Se reconocerán como métodos de análisis para las normas microbiológicas reguladas en el anexo, los aprobados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocido prestigio.

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

1. Los responsables de las empresas podrán utilizar voluntariamente las GPCH previstas en el artículo 4 del Real Decreto 2207/1995, como un medio para garantizar que cumplen las normas sanitarias previstas en el presente Real Decreto y que aplican adecuadamente el sistema de autocontrol previsto en el artículo 10 de este Real Decreto.

2. El procedimiento de elaboración y evaluación de las GPCH será el siguiente:

a) Se llevará a cabo por los sectores correspondientes y los representantes de otras partes interesadas, entre otras, las autoridades competentes y las asociaciones de consumidores.

b) Las autoridades competentes, en el ámbito de sus respectivas competencias, evaluarán las GPCH, con objeto de determinar si las mismas son conformes con este Real Decreto y de unificar criterios de prácticas correctas de higiene a nivel nacional.

c) Las GPCH evaluadas favorablemente conforme a lo previsto en el párrafo b), serán remitidas a la Comisión de la Unión Europea.

3. Las autoridades competentes tomarán en consideración, en su caso, la aplicación de estas guías para comprobar que las empresas respetan lo dispuesto en el presente Real Decreto.

PROYECTO DE REFORMAS PUNTUALES Y AMPLIACIÓN DE COCINA EN BAR-RESTAURANTE.
SITUACIÓN: PISCINA MUNICIPAL DE ROMANGORDO. Ctra. HIGUERA-ROMANGORDO CC-34.1
PROMOTOR: EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ROMANGORDO

CUMPLIMIENTO REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

Formación continuada.

En el marco de las exigencias contempladas por la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos, los responsables de los establecimientos definidos en este Real Decreto, garantizarán que los manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen, conforme a lo previsto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos

Trujillo, 14 de Enero de 2022

Javier M^a Diz Plaza

-Arquitecto-